

# Lunch

tot 17:00 uur

## Soep:

- Tomaten-Pompoensoep** 6  
basilicum | verse room
- Knolselderijsoep** 6  
hazelnoot | kruidenolie

## Salades:

- Salade Hete Kip** 15  
taugé | bosui
- Salade Geitenkaas** 15  
gegratineerd | walnoten | cranberry | honing
- Salade Carpaccio** 15  
truffelmayonaise | broad beans | Parmezaan | rucola
- Salade Rivierkreeft** 16  
rode ui | kappertjes | vadouvanmayonaise

## Broodjes:

Keuze uit een wit/donker desembrood met:

- Old Amsterdam** 6,5  
oude kaas | grove mosterd
- Tonijnsalade** 8  
huisgemaakt | rode ui | kappertjes
- Geitenkaas** 8,5  
uit de oven | honing | walnoten
- Hete Kip** 9  
taugé | bosui
- Carpaccio** 9,5  
truffelmayonaise | broad beans | Parmezaan
- Gerookte Zalm** 10  
rode ui | kappertjes | wasabimayonaise
- Avocado** 9  
keuze uit gebakken spek of gerookte zalm (+1 euro) | gepocheerd ei
- Wrap Carpaccio** 9,5  
truffelmayonaise | broad beans | Parmezaan

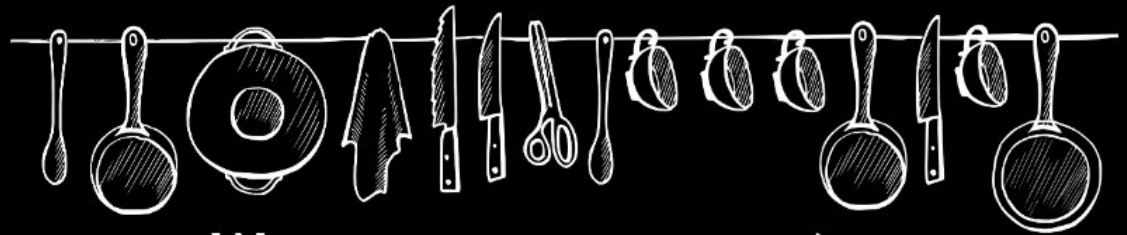
## Warme gerechten:

- Oventosti** 5,5  
ham-kaas | kaas
- Kleine Tosti** 4  
ham-kaas | kaas
- Focaccia Tuna melt** 8,5  
uit de oven | tonijn | oude kaas
- Focaccia Caprese** 8,5  
uit de oven | mozzarella | tomaat | pesto
- Focaccia Parmaham** 9  
uit de oven | Parmaham | mozzarella | tomaat | pesto
- Uitsmijter met Brood** 8,5  
keuze uit | naturel | kaas | ham | spek
- Garnalen Krokette** 5,5/9  
brood | boter | cocktailsaus
- Rundvlees Krokette** 4,5/8  
brood | boter | mosterd

## Specialiteiten:

Geserveerd met frites en salade

- Kipsaté** 15  
kippendij | satésaus | atjar | kroepoek
- Hamburger Old Amsterdam** 15,5  
rundvlees burger | rode ui compote | mosterdmayonaise
- Vega Burger** 15,5  
spinazie-roomkaas burger | brioche | rode ui compote
- Gebak:**
- Hazelnoot Crème Gebak** 3,6  
van Maison Kelder
- Appeltaart** 3,6



## Wapen van Voorschoten

# Berrel Wijnen

		glas	fles
<b>Bitterballen</b> 6,5 rundvlees   mosterd   8 stuks	<b>Wit</b>		
<b>Kaastengels</b> 8 kaasloempia   chillisous   8 stuks	<b>Sauvignon Blanc &amp; Vermentino, Pays d'oc</b> 4,2 22,5 Côte Mas, Paul Mas		
<b>Bittergarnituur</b> 13,5 bitterballen   kaastengels   mini frikadellen   vlammetjes   16 stuks	<b>Chardonnay, Zuid-Australië</b> 4,5 23 Oxford Landing, Yalumba Winery		
<b>Vega Bitterballen</b> 7,5 oesterzwam   mosterd   6 stuks	<b>Pinot Grigio, Sicilië</b> 5 25,5 Epicuro		
<b>Brood 't Wapen</b> 5 gezouten boter   olijfolie   zeezout	<b>Rood</b>		
<b>Torpedogarnalen</b> 7 mini gamba   chillisous   8 stuks	<b>Touriga Nacional, Lissabon</b> 4,3 24 Bons Ventos Tinto, Casa Santos Lima		
<b>Olijven</b> 4 groene olijven   knoflook	<b>Merlot, Pays d'oc</b> 5,3 27,5 Père et Fils, Laurent Miquel		
<b>Oude Kaas</b> 6,5 Hollandse   mosterd	<b>Cabernet-Sauvignon &amp; Negroamaro, Puglia</b> 5 26 Epicuro		
<b>Wrap Carpaccio</b> 9,5 truffelmayonaise   broad beans   Parmezaan	<b>Rosé</b>		
	<b>Grenache Syrah Cinsault, Languedoc</b> 4,2 22,5 Côte Mas, Paul Mas		
	<b>Pinot Grigio, Veneto</b> 5,5 29 Delle Venezie Blush, Farina		



Voor de volledige wijnkaart vraag de bediening!